

Promix

Pekařská směs

Pekařská směs pro výrobu proteinového chleba a pečiva.

Výhody:

- ✓ směs s unikátním složením, která odpovídá současným stravovacím trendům a požadavkům koncových spotřebitelů na nutričně zajímavé pečivo
- ✓ obsahuje celozrnnou pšeničnou mouku, mouku z výhonků kukuřice, špaldu, čiroku, lnu, vojtěšky, červeného jetele, hrachu a čočky, sušený kvas a semínka slunečnice a sezamu
- ✓ proteinové pečivo je **vhodné pro sportovce a osoby vyžadující aktivní životní styl a je doporučováno při snižování hmotnosti**

u finálního pekařského výrobku dle doporučené receptury je možné použít výživová tvrzení:

- ✓ s vysokým obsahem bílkovin
- ✓ s vysokým obsahem vlákniny
- ✓ s nízkým obsahem cukrů

Dávkování:

100 % směs

Složení:

sójová drť a mouka; pšeničná mouka; pšeničný lepek; lněná semínka; pšeničná celozrnná mouka; odtučněná lněná mouka; mouka z výhonků (pšenice, kukuřice, špaldu (pšenice), čiroku, lnu, vojtěšky (alfalfa), červeného jetele, hrachu, čočky); slunečnicová semínka; sezamová semínka; sůl; žitná sladová mouka; sušený žitný kvas; sójová bílkovina.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

Teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Proteinový trojhránek

Suroviny	Množství
PROMIX	100 kg
Droždí pekařské čerstvé	2 kg
Voda	67 kg
Celkem	169 kg

Výroba

Mísení	6+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	25 min
Navážka	100 g
Tvar	trojúhelník
Kynutí	60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	20-22 min / 220-200 °C